

Pasta pieczarkowo serowa



ANETA8185



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pieczarki	200 g
ser żółty	100 g
jajka	2 szt
majonez	3 łyżeczki
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Pieczarki obieramy i ścieramy na tarce na dużych oczkach. Wrzucamy na patelnię i smażymy do odparowania z nich wody.
- KROK 2** Gotowe studzimy i przekładamy do miski. Ser żółty ścieramy na tarce na średnich oczkach i dorzucamy do pieczarek.
- KROK 3** Jajka gotujemy na twardo i studzimy, obieramy ze skorupki i ścieramy na tarce na średnich oczkach. Również dorzucamy do pieczarek z serem.
- KROK 4** Na koniec dodajemy majonez i przyprawiamy solą i pieprzem.
- KROK 5** Dokładnie mieszamy pastę, gotową smarujemy świeże pieczywo.
- KROK 6** Pastę możemy podać zarówno na śniadanie jak i kolację.